

Speiseplan



Steinwaldschule

vom 26.10.2026 bis 30.10.2026, 44. KW

Montag



Vegetarischer Bratling dazu Tomatensauce, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Linsenbratling (2a); 1,42 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,44 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Dienstag



Köttbullar (Geflügel) mit hellbrauner Sauce (Rind) dazu Broccoligemüse und Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Köttbullar Geflügel 80 St. á 35g (11, 2d, 2a); 0,53 BE / 100g || Hellbraune Sauce (Rind) (8, 10); 0,33 BE / 100g || Broccoligemüse C&C (8); 0,14 BE / 100g



Vegetarische Bällchen mit Tomatendipp dazu Broccoligemüse und Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen ca. 20g (2d, 2a); 1,83 BE / 100g || Tomatendipp ; 1,2 BE / 100g || Broccoligemüse C&C (8); 0,14 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Mittwoch



Ravioli mit Lachsfüllung (Wildfang) dazu Tomatensauce oder Dillrahmsauce, geriebenen Käse und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Dillrahmsauce (8, 11); 0,3 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g || Ravioli Lachs vorgegart, (8, 5, 2a); 3,31 BE / 100g || Käse gerieben (8); 0 BE / 100g



Gemüseravioli dazu Tomatensauce, geriebenen Käse und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g || Ravioli Gemüsefüllung (2d, 2a); 3,5 BE / 100g || Käse gerieben (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Donnerstag



Cremiger Milchreis mit heißen Kirschen dazu Zimt und Zucker

Allergene und BE: Milchreis C&C (8); 2,1 BE / 100g || Heiße Kirschen ; 1,43 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g



Gemüsesuppe mit Nudeln dazu eine Scheibe Ciabatta

Allergene und BE: Gemüsesuppe (10); 0,33 BE / 100g || Pasta Hörnchen 2,5 kg (2a); 3,38 BE / 100g || Ciabatta (2a); 4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Freitag



Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons (8, 10,); 0,46 BE / 100g



Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce (14, 8, 2a); 0,38 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/steinwaldschule

Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang. | Inhaltsstoffe und Allergene: (2a) Gluten-Weizen, (2b) Gluten-Roggen, (2c) Gluten-Gerste, (2d) Gluten-Hafer, (2e) Gluten-Dinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch (kann Gräten enthalten), (6) Erdnüsse, (7) Soja, (8) Milch/Laktose, (9a) Haselnuss, (9b) Walnuss, (9c) Mandel, (9d) Cashewnuss, (9e) Pistazie, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Sesam, (13) Schwefeldioxid/Sulfide, (14) Lupinen. Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. DE ÖKO 007
Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | geniessen@biond.de | Tel. 0561/500 456-10

